SAMSUNG

اجاق ماکروویو

روش استفاده و راهنمای آشپزی

ME3410W / ME3410

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

Code No. : DE68-03280A-01

ایمنی

فارسی

هشدار دوباره برای جلوگیری از انفجار احتمالی در اثر انرژی بیش از حد میکروویو

بی دقتی در به کارگیری نکات ایمنی زیر ممکن است نتایج زیان‌باری در اثر انفجار با امواج میکروویو به بار آورد.

(الف) هرگز اجاق را با در باز روشن نکنید. زیرا این مسئله باعث انفجار در اثر امواج میکروویو می‌شود.

(ب) هرگز چیزی را بین فضای جلویی اجاق و در آن قرار ندهید. یا نگذارید گرد و خاک و یا ذرات باقی‌مانده از دستمال‌های گردگیری روی پوشش سطحی در، جمع شوند.

(ج) اگر اجاق میکروویو خراب است آن را روشن نکنید. در عمل این نکته بسیار مهم است که در اجاق کاملاً بسته شود و هیچ خرابی در این سه قسمت وجود نداشته باشد:
(۱) در (لولا یا دندانه‌های آن)
(۲) زبانهٔ در، قفل آن (شکسته شده باشد یا افتاده باشد)
(۳) پوشش در و پوشش سطحی

(د) دستگاه هرگز نباید توسط افرادی به جز متخصصین مجرب پرسنل سرویس تعمیر گردد.

توصیه های ایمنی

دستورات مهم ایمنی

این قسمت را به دقت خوانده و آن را برای مراجعات بعدی حفظ نمائید.
قبل از پخت غذا یا مایعات در اجاق خود، لطفاً دقت کنید نکات ایمنی زیر ملاحظه شده باشد.

۱. هرگز از وسایل فلزی در داخل اجاق میکروویو استفاده نکنید:
- ظروف فلزی
- ظروف غذا با تزئینات طلا یا نقره
- سیخ، چنگال، غیره.

دلیل: امواج و یا جرقه‌های الکتریکی ایجاد شده و ممکن است باعث آسیب دستگاه شود.

۲. این موارد را در دستگاه گرم نکنید:
- شیشه‌ها و ظروف وکیوم شده و خالی از هوا. مثال: شیشه شیر بچه.
- غذاهایی که محکم بسته‌بندی شده‌اند یا پوست دارند و خالی از هوا هستند. مثال: تخم‌مرغ، مغزهای پوسته‌دار مثل بادام، گوجه‌فرنگی.

دلیل: افزایش فشار هوای داخل آن ها ممکن است باعث شود که آن ها بترکند.
توصیه: در این موارد پوست و یا بسته‌بندی غذا را جدا کنید.

۳. هرگز سوراخهای تهویهٔ هوا را با دستمال یا کاغذ نپوشانید.

دلیل: پارچه و یا کاغذ ممکن است در اثر جریان هوای داغ داخل ماکروفر آتش بگیرند.

۵. هنگام خارج کردن ظرف موردنظر از اجاق میکروویو همیشه از دستکش استفاده کنید.

دلیل: بعضی از ظروف امواج میکروویو را جذب می‌کنند. در نتیجه گرما از غذا به آن ها منتقل شده و بنابراین آن ها را داغ می‌کند.

٦. به المنت‌های حرارتی و یا دیواره‌های داخلی اجاق میکروویو دست نزنید.

دلیل: این قسمت‌ها حتی بعد از اتمام پخت به اندازهٔ کافی داغ هستند که دست را بسوزانند، حتی اگر ظاهر آن ها این گونه به نظر نرسد. از تماس مواد قابل اشتعال با این قسمت ها خودداری کنید. ابتدا اجازه دهید که داخل دستگاه خنک شود.

۷. برای کاهش احتمال آتش‌سوزی در محفظهٔ داخلی:
- مواد قابل اشتعال را داخل اجاق قرار ندهید.
- سیم پیچیده شده در کاغذ و یا محفظهٔ پلاستیکی را خارج کنید.
- برای خشک کردن اجاق میکروویو از روزنامه استفاده نکنید.
- اگر دود مشاهده کردید دستگاه را خاموش کرده و یا از برق بکشید و در آن را باز نکنید.

۸. دقت لازم را در مورد گرم کردن مایعات و یا غذای بچه به کار بگیرید.
- همیشه یک زمان توقف حداقل ۲۰ ثانیه‌ای را بعد از خاموش شدن اجاق میکروویو صبر کنید تا حرارت داخلی متعادل گردد.
- در صورت لزوم هنگام گرم کردن آن را به هم بزنید و همیشه بعد از اتمام گرم کردن نیز آن را به هم بزنید.
- توجه داشته باشید بعد از گرم شدن اگر به ظرف دست بزنید ممکن است دست شما بسوزد.
- احتمال پریدن مایع جوشان وجود دارد.
- برای جلوگیری از پریدن مایع جوشان و سوختگی احتمالی، شما باید یک قاشق پلاستیکی و یا شیشه‌ای را در ظرف قرار داده و مایع را قبل و بعد از گرم شدن به هم بزنید.

دلیل: در حین گرم شدن حباب های جوشان ایجاد می‌شوند و این به این معنی است که حباب های جوشان بعد از عمل گرم شدن و خارج کردن ظرف از اجاق میکروویو هم می‌توانند روی دست شما بپرند و ممکن است شما صدمه ببینید.

توصیه های ایمنی (ادامه)

فارس

- در صورت سوختگی، این دستورات کمک های اولیه را انجام دهید:
- قسمت سوخته را به مدت حداقل ۱۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید.
- با یک باند تمیز و خشک آن را بپوشانید.
- از هیچ کرم، روغن و یا لوسیونی استفاده نکنید.
- هرگز ظرف را لب به لب پر نکنید. و ظرفی را انتخاب کنید که دهنهٔ آن گشاد باشد تا از پریدن مایع در حال جوشیدن جلوگیری شود. شیشه‌های با گردن باریک و بلند، اگر گرم شوند ممکن است بترکند.
- همیشه حرارت غذا یا شیر کودک را قبل از اینکه به او بدهید کنترل کنید.
- هرگز شیشهٔ بچه را در حالی که در آن بسته است گرم نکنید چون ممکن است بترکد.

۹. دقت کنید که سیم دستگاه صدمه نبیند.
- سیم دستگاه و دوشاخهٔ آن را در آب فرو نکنید و آن ها را از سطوح داغ دور نگه دارید.
- اگر سیم و یا دوشاخهٔ آن آسیب دیده، دستگاه را روشن نکنید.

۱۰. وقتی در دستگاه را باز می‌کنید به اندازهٔ طول بازوی خود از آن فاصله داشته باشید.
دلیل: هوا و یا بخار داغ ممکن است به شما آسیب برساند.

۱۱. داخل اجاق میکروویو را تمیز نگه دارید.
دلیل: ذرات غذا و روغن که به دیواره‌ها و کف اجاق پخش شده و چسبیده‌اند، باعث کم شدن کارآیی اجاق میکروویو خواهد شد.

۱۲. ممکن است وقتی دستگاه کار می‌کند، صدایی مانند کلیک شنیده شود (مخصوصاً هنگام عمل یخزدایی).
دلیل: این صدا طبیعی می‌باشد و مربوط به تغییر میزان الکتریسیتهٔ خروجی می‌باشد.

۱۳. هنگامی که دستگاه به صورت خالی به کار می‌افتد، برای ایمنی به طور اتوماتیک خاموش می‌شود. سپس بعد از ۳۰ دقیقه می‌توانید به صورت عادی دستگاه را روشن کنید.

دستورات مهم ایمنی

در حین عمل پخت، وقتی غذا در ظروف پلاستیکی، کاغذی و یا ظروف قابل اشتعال دیگر قرار دارد، باید حتماً گاه‌گاهی به اجاق سر بزنید.

مهم

بچه‌ها و یا اشخاص ناوارد هرگز نباید از دستگاه استفاده کرده و یا به آن دست بزنند، و یا هنگامی که دستگاه روشن است، این افراد را با دستگاه تنها نگذارید. اسباب‌بازی‌های مورد علاقهٔ بچه‌ها را نباید روی دستگاه قرار دهید.

هشدار:

اگر در دستگاه و یا پوشش آن آسیب ببیند، نباید آن را روشن کرد تا اینکه توسط شخص متخصص تعمیر شود.

هشدار:

برای هر فردی جز افراد متخصص خطرناک می‌باشد که هر قطعه‌ای از اجاق میکروویو که آن را در برابر انفجارهای ناشی از امواج میکروویو محافظت می‌کند را خارج کرده و یا بخواهد آن را تعویض کند.

هشدار:

مایعات و غذاهای دیگر نباید در محفظه‌های درپوش‌دار گرم شوند زیرا همیشه احتمال انفجار آن ها وجود دارد.

هشدار:

فقط در صورتی به بچه‌ها اجازهٔ استفاده از دستگاه را بدهید، که تعلیمات کافی برای استفاده به طور ایمن به آنان داده شده باشد و همچنین خطرات مهم در هنگام استفاده از دستگاه را بدانند.

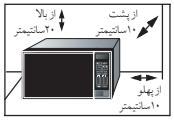
لطفاً به منظور حفظ محیط زیست مواد بسته‌بندی این محصول را از بین برده و یا آن ها را بازیافت کنید.

لطفاً برای حفظ محیط زیست با مسئولین محلی مربوطه درمورد بازیافت مواد زاید بسته‌بندی این محصول تماس بگیرید.

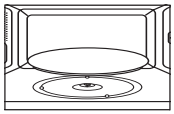
فارسی

نصب اجاق میکروویو

اجاق میکروویو را روی یک سطح صاف و یکنواخت که به اندازهٔ کافی قدرت تحمل وزن دستگاه را داشته باشد، قرار دهید.



۱. هنگامی که دستگاه خود را روی هر سطحی قرار دهید، مطمئن شوید که فضای کافی برای تهویهٔ دستگاه شما وجود دارد. حداقل ۱۰ سانتی‌متر (٤ اینچ) فضا در پشت و اطراف دستگاه و ۲۰ سانتی‌متر (۸ اینچ) فضا در بالای دستگاه فاصله بگذارید.



۲. کلیهٔ مواد بسته‌بندی در داخل اجاق را خارج کنید. حلقهٔ دوار و سینی گردان را داخل اجاق قرار دهید. کنترل کنید که سینی‌گردان به صورت آزاد می‌چرخد.

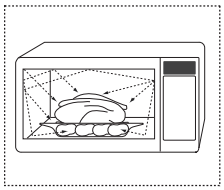
❇ هرگز سوراخ های تهویهٔ هوا را مسدود نکنید زیرا ممکن است اجاق بیش از حد گرم شده و به طور اتوماتیک خاموش شود. در این صورت از دستگاه استفاده نکنید تا به طور کامل خنک شود.

❇ برای ایمنی خود، سیم دستگاه را داخل یک پریز زمینی دارای سه سوراخ، ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز AC وصل کنید. اگر سیم دستگاه آسیب ببیند، باید توسط تعمیرکار مجرب یا افراد مربوط به سرویس نمایندگی دستگاه و یا افراد متخصص تعویض گردد تا از خطر احتمالی جلوگیری شود.

❇ اجاق میکروویو را در محل‌های گرم و مرطوب مانند نزدیک اجاق گار و یا شوفاژ قرار ندهید. خصوصیات مربوط به میزان الکتریسیته دستگاه باید کاملاً رعایت شود و در صورت اضافه کردن سیم به دستگاه حتماً باید از سیم استاندارد مربوط به دستگاه استفاده شود. قبل از استفادهٔ دستگاه برای بار اول قسمت داخلی و پوشش در را با یک پارچهٔ مرطوب خیس کنید.

چگونه یک اجاق میکروویو کار می‌کند

نکات مربوط به پخت



۱. وقتی غذا روی صفحه‌گردان می‌چرخد، امواج میکروویو که توسط المنت مغناطیسی ایجاد می‌گردد، به طور یکنواخت پخش می‌گردد و در غذا نفوذ می‌کند. بنابراین غذا به طور یکنواخت پخته می‌شود.

۲. امواج میکروویو توسط غذا تا عمق یک اینچ (۲/۵ سانت) جذب می‌شوند. بنابراین تا وقتی حرارت داخل غذا وجود دارد، عمل پخت ادامه می‌یابد.

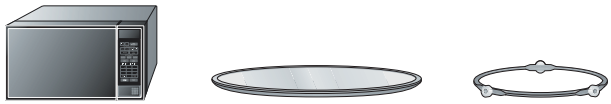
۳. زمان پخت بنابر ظرف مورد نظر و نوع غذا تغییر می‌کند:
- مقدار و حجم غذا
- میزان آب
- درجه حرارت اولیه (منجمد یا غیر منجمد)

☚ چون مرکز غذا با نفوذ حرارت پخته می‌شود، عمل پخت حتی بعد از اینکه غذا را از اجاق خارج می‌کنید، ادامه می‌یابد. به همین دلیل زمان توقف بعد از پخت در دستورات غذایی باید رعایت گردد زیرا:
- پخت غذا از مرکز آن شروع می‌شود.
- همان میزان درجه حرارت در تمامی سطح غذا وجود دارد.

اجاق میکروویو جدید شما

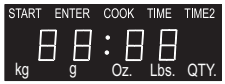
کنترل قسمت های مختلف

دستگاه را باز کرده و مطمئن شوید که تمامی قسمت های نشان داده شده در زیر، وجود دارد. اگر هر کدام از این قسمت ها وجود ندارد و یا شکسته شده‌اند، به نمایندگی فروش خود زنگ بزنید.



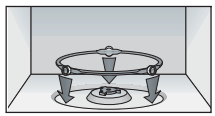
سوار کردن اجاق میکروویو

۱. دستگاه را روی یک سطح صاف و محکم قرار دهید و دو شاخهٔ آن را به یک خروجی زمینی وصل کنید. وقتی دستگاه را به برق متصل کنید، این علائم روی صفحهٔ نمایش ظاهر می‌گردد:

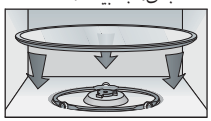


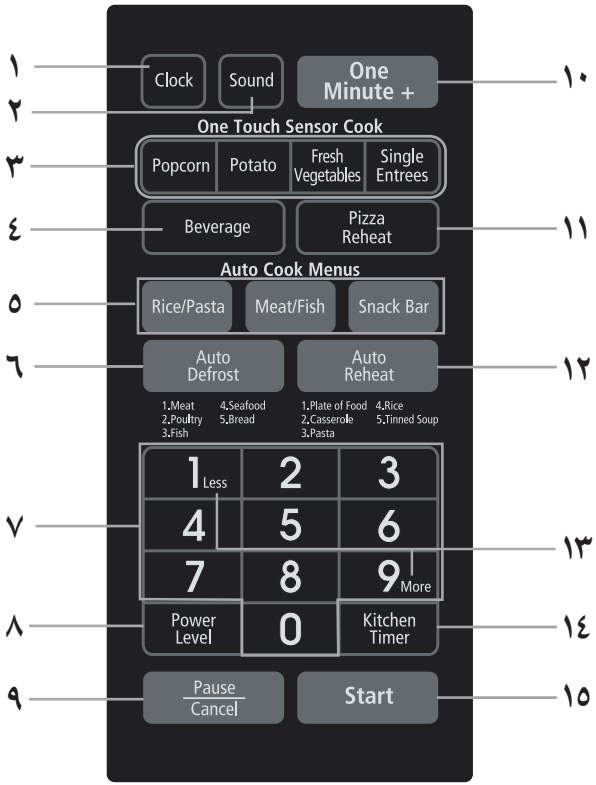
مطمئن شوید که تهویهٔ مناسب برای اجاق میکروویو شما وجود دارد. حداقل ٤ اینچ از هر طرف فاصله بگذارید.

۲. در اجاق را با کشیدن دستگیرهٔ آن باز کنید.
۳. درون اجاق را با یک پارچهٔ مرطوب خیس کنید.
٤. حلقهٔ دوار را روی محل مشخص در مرکز دستگاه جای بیندازید.



۵. سینی شیشه‌ای را روی حلقهٔ دوار قرار دهید طوری که برجستگی‌های سینی در فرورفتگی‌های کف اجاق، جا بیفتد.





۱. ساعت
۲. صدا
۳. دگمهٔ انتخاب با یک تماس
٤. نوشیدنی‌ها(پخت سریع)
۵. پخت اتوماتیک
٦. یخ‌زدایی اتوماتیک
۷. دگمه‌های اعداد
۸. سطح قدرت
۹. توقف / پاک کردن برنامه
۱۰. یک دقیقه اضافه
۱۱. گرم کردن پیتزا (پخت سریع)
۱۲. گرم کردن اتوماتیک
۱۳. بیشتر/کمتر
۱٤. زمان پخت
۱۵. شروع

فارسی

فهرست

ایمنی ۲
هشدارهای ایمنی ۲
نصب اجاق ٤
چگونه یک اجاق میکروویو کار می‌کند ٤
اجاق میکروویو جدید شما ٥
کنترل قسمت های مختلف ٥
نصب اجاق ٥
دکمه‌های کنترل ٥
فهرست ٦
به کار انداختن دستگاه ٦
تنظیم ساعت ٦
استفاده از دگمهٔ توقف/ پاک کردن برنامه ٦
استفاده از دگمهٔ یک دقیقه اضافه ٦
استفاده از دگمه‌های گیرنده حساس پخت ٦
راهنمای پخت با گیرنده حساس پخت ٧
استفاده از دگمه‌های پخت سریع ٧
استفاده از دگمه‌های برنج/ پاستاها ٧
استفاده از دگمه‌های گوشت/ ماهی ٨
استفاده از دگمه‌های اسنک ها ٩
یخزدایی اتوماتیک ٩
گرم کردن اتوماتیک ٩
تنظیم زمان پخت و سطح قدرت ١٠
استفاده از دکمهٔ بیشتر/ کمتر ١٠
تنظیم بوق روشن/ خاموش ١٠
استفاده از ساعت آشپزخانه ١٠
تنظیم قفل ایمنی کودک ١٠
حالت ذخیرهٔ قدرت ١٠
دستورالعمل های پخت ١١
وسایل پخت ١١
روش‌های پخت ١١
نکات معمول ١١
گیرنده های حساس پخت ١٢
ظروف و پوشش هنگام آشپزی با گیرنده های حساس پخت ١٢
مهم ١٢
راهنمای پخت ١٢
راهنمای یخزدایی اتوماتیک ١٣
دستورالعمل‌های غذا ١٤
ضمیمه ١٥
نکات اشکال برانگیز ١٥
تمیز کردن و نگهداری ١٥
پیام‌های خطا ١٥
جزئیات ١٦

به کار انداختن دستگاه

تنظیم ساعت

١. دگمهٔ ساعت را فشار دهید. علامت Enter و Clock روشن می‌شود.
٢. از دگمه‌های اعداد برای دادن زمان صحیح استفاده کنید. شما حداقل باید سه عدد را برای تنظیم ساعت فشار دهید. اگر ساعت ۵:۳۰ بود، شما باید اعداد ۵، ۰ ، ۰ را فشار دهید.
٣. بعد از ۵ ثانیه علامت Enter و Clock ظاهر می‌شوند.
٤. علامت Clock را دوباره فشار دهید، علامت (:) ظاهر شده و این نشان می‌دهد که ساعت تنظیم شده است. اگر برق دستگاه قطع شود، باید ساعت را دوباره تنظیم کنید.
در حین عمل پخت شما با فشار دادن دکمهٔ Clock می‌توانید از ساعت آگاه شوید.

استفاده از دگمهٔ توقف/ پاک کردن برنامه

این دگمه به شما اجازه می‌دهد برنامهٔ داده شده را تثبیت کرده و یا جریان پخت را متوقف کنید، تا بتوانید غذا را کنترل کنید.

- برای توقف دستگاه در حین کار: این دگمه را یک بار فشار دهید. برای شروع دوباره، دگمهٔ شروع را فشار دهید.
- برای توقف پخت، پاک کردن برنامه و برگشت به ساعت روز روی صفحهٔ نمایشگر، دگمهٔ، توقف/ پاک کردن را ۲ بار فشار دهید.
- برای درست کردن برنامهٔ اشتباه که وارد کرده‌اید: دگمهٔ توقف/ پاک کردن را یک بار فشار دهید و سپس دوباره دستورات جدید را وارد کنید.

استفاده از دگمهٔ یک دقیقه بیشتر

این دگمه به شما امکان دستیابی به راه آسانی برای گرم کردن غذا در مدت یک دقیقه با حداکثر قدرت را می‌دهد.

١. برای هر دقیقه‌ای که شما می‌خواهید غذا پخته شود یک بار این دگمه را فشار دهید. برای مثال این دگمه را ۲ بار، برای ۲ دقیقه زمان فشار دهید. زمان ظاهر می‌شود و دستگاه به طور اتوماتیک شروع به کار می‌کند. تعداد دقیقه‌ها را با فشار دادن این دگمه (برای هر دقیقه یک بار) می‌توانید هر قدر که می‌خواهید اضافه کنید.

استفاده از دگمه‌های گیرندهٔ حساس پخت

با برخورد بخار خارج شده از غذای داغ، این حالت به طور اتوماتیک زمان گرم شدن را برای انواع مختلف و مقادیر متفاوت غذاهای آماده به طبخ تنظیم می‌کند. غذاها باید نیمه پخته و در دمای یخچال باشند.

١. دگمهٔ گیرنده حساس مربوط به غذایی که مورد نظرتان است فشار دهید. (برای مثال ذرت بو داده). روی صفحهٔ نمایش این علامت ظاهر می‌شود : [Sensor] و اجاق به طور اتوماتیک شروع به کار می‌کند.
بعد از آماده شدن پاپ کورن حداقل ۵ دقیقه برای بستهٔ بعدی صبر کنید تا سینی شیشه‌ای بیش از حد گرم نشود. اگر می‌خواهید در حین عمل پخت ساعت را بدانید، دگمهٔ Clock را فشار دهید.

به کار انداختن دستگاه

فارسی

راهنمای پخت با گیرنده‌های حساس

- برای پخت انواع مختلف غذا دستورات داده شده در زیر را اجرا کنید:

غذا	مقدار	مراحل مختلف
پاپ‌کورن	۱۰۰–۸۵ گرم یک بسته	در یک زمان فقط از یک بسته ذرت استفاده کنید. هنگام خارج کردن بستهٔ داغ، به هشدارهای داده شده توجه کنید. قبل از استفادهٔ دوباره از دستگاه حداقل ۵ دقیقه برای خنک شدن دستگاه صبر کنید.
سیب‌زمینی	۶–۱ عدد	هر کدام از سیب‌زمین‌ها را با چنگال چندبار سوراخ کنید. آن ها را روبروی هم روی سینی شیشه‌ای بچینید. به مدت ۵–۳ دقیقه صبر کنید. برای استفادهٔ دوباره از اجاق حداقل ۵ دقیقه صبر کنید.
سبزیجات‌تازه	۴–۱ فنجان	سبزی‌ها را در ظرف مخصوص ماکروفر ریخته و روی آنها ۲ قاشق سوپخوری آب بریزید. روی ظرف را با پوشش مخصوص ماکروفر بپوشانید. (استفاده از ظرف شیشه‌ی دردار بهتر است) اگر از ظرف پلاستیکی استفاده کنید، برای جریان هوا یک سوراخ کوچک در آن ایجاد کنید. بعد از خارج کردن سبزی‌ها از ماکروفر بگذارید ۲ دقیقه در بسته باقی بماند. سپس آنها را بهم زده و سرو کنید. برای استفادهٔ دوباره از ماکروفر حداقل ۵ دقیقه صبر کنید.
یک‌وعده غذای‌آماده	۴۰۰–۲۲۰ گرم	بسته‌بندی خارجی غذا را باز کنید و دستورات روی جعبه مربوط به پوشش و زمان توقف اجرا کنید. برای استفادهٔ مجدد از ماکروفر حداقل ۵ دقیقه صبر کنید.

استفاده از دگمه‌های پخت سریع

۱. با توجه به نوع غذایی که می‌خواهید آماده کنید دکمهٔ پخت سریع مربوط به آن غذا را فشار دهید. (نوشیدنی‌ها برای مثال). روی صفحهٔ نمایش میزان حجم غذا نمایش داده می‌شود. (سپس دکمهٔ «Enter» و «QTY» روشن می‌شود.)

۲. دگمه را چند بار فشار دهید تا مقدار غذای دلخواه خود را انتخاب کنید. صفحهٔ نمایش همهٔ مقادیر قابل دسترس غذا را نشان می‌دهد. وقتی مقدار صحیح موردنظر را انتخاب کردید، ماکروفر بطور اتوماتیک عمل پخت را آغاز می‌کند.
وقتی عمل پخت پایان می‌یابد، دستگاه بوق می‌زند. هر دقیقه یک بار این بوق تکرار می‌شود.

نوع غذا	وزن	نکات مهم
نوشیدنی‌ها	**۱/۲ فنجان یک فنجان ۲ فنجان**	• **ازفنجان‌اندازه‌گیری‌یالیوان‌سرامیکی‌استفاده‌کنیدوروی‌آن‌راپیوشانید.** • **فنجان نوشیدنی را در دستگاه بگذارید.** • **بعد از گرم شدن، آن را خوب هم بزنید.**
گرم‌کردن پیتزا	**یک تکه دو تکه سه تکه چهار تکه**	• **تکه‌های پیتزا را روی بشقاب مخصوص ماکروفر طوری قرار دهید که قاعدهٔ آن ها رو به بیرون باشد.** • **تکه‌های پیتزا را روی هم قرار ندهید. روی آن ها را نپوشانید.** • **قبل از سرو کردن ۲ – ۱ دقیقه صبر کنید.**

استفاده از دگمهٔ برنج / پاستاها

۱. با توجه به نوع غذایی که می‌خواهید طبخ کنید، این دکمه را فشار دهید. دستگاه علامت "A–۱" (کد نوع غذا) را نشان می‌دهد.
این دگمه را چندبار فشار دهید تا نوع غذای موردنظر را انتخاب کنید.(به جدول برنج /پاستا در زیر مراجعه کنید.)

۲. برای انتخاب مقدار موردنظر عدد ۱، ۲ یا ۳ را فشار دهید.
(به جدول برنج / پاستا در زیر برای تعیین مقدار مراجعه کنید.)

۳. برای شروع پخت دکمهٔ Start را فشار دهید.

جدول برنج / پاستا

کد	نوع غذا	وزن	دمای اولیه	نکات مهم
A–۱	برنج سفید	۱تا۲پرس	برنج: دمای اتاق آب: دمای اتاق	برنج را با آب سرد خوب بشوئید تا آب آن ذلال شود. برنج و آب را در یک ظرف گود پیرکس دراز مخصوص میکروویو بریزید. بعد از پخت بدون این که در ظرف را بردارید ۵–۳ دقیقه صبر کنید سپس برای جدا شدن دانه‌های برنج آن را بهم بزنید. یک پرس / دو پرس برنج: ۱۰۰ گرم / ۲۰۰ گرم آب: ۲۵۰ میلی گرم / ۳۷۵ میلی گرم
A–۲	پاستای خشک	۱تا۲پرس	آب جوش	پاستای خشک را در یک کاسه گود یا ظرف پیرکس مخصوص میکروویو بدون در بریزید. بعد از پخت در آن را بگذارید و بگذارید به مدت ۵–۲ دقیقه بماند. بهم بزنید و سرو کنید. یک پرس / دو پرس پاستا: ۱۰۰ گرم / ۲۰۰ گرم آب: ۳ فنجان / ۵ فنجان
A–۳	پاستا منجمد	۱تا۲پرس	آب جوش	پاستای منجمد را در یک ظرف گود یا پیرکس مخصوص میکروویو بدون در بریزید. بعد از پخت در آن را بگذارید و اجازه دهید ۵–۲ دقیقه بماند. سپس آن را به هم بزنید و سرو کنید. یک پرس / دو پرس پاستا: ۱۲۵ گرم / ۲۵۰ گرم آب: ۳ فنجان / ۵ فنجان
A–۴	پاستای تازه	۱تا۲پرس	آب جوش	پاستای تازه را در یک ظرف گود یا پیرکس مخصوص میکروویو بدون در بریزید و بگذارید بدون در بپزد. بعد از پخت در آن را بگذارید و اجازه دهید ۵–۲ دقیقه بماند. یک پرس / دو پرس پاستا: ۱۲۵ گرم / ۲۵۰ گرم آب: ۳ فنجان / ۵ فنجان
A–۵	اسپاگتی	۱تا۲پرس	آب جوش	اسپاگتی را در یک ظرف گود یا پیرکس مخصوص میکروویو بدون در بریزید. بعد از پخت بگذارید در به مدت ۵–۲ دقیقه بماند سپس آن را به هم زده و سرو کنید. یک پرس / دو پرس اسپاگتی: ۱۰۰ گرم / ۲۰۰ گرم آب: ۳ فنجان / ۵ فنجان
A–۶	ماکارونی نواری ۲ دقیقه‌ای	۱تا۳پرس	آب جوش	ماکارونی نواری را خرد کرده و آن را در یک ظرف بزرگ مخصوص میکروویو بریزید. آب جوش را روی آن ها ریخته و آن را بدون در بپزید. بعد از نیمی از پخت وقتی دستگاه بوق زد، آن را خوب به هم بزنید و دگمهٔ شروع را فشار دهید تا پخت ادامه یابد. بعد از پخت و بعد از ۲ دقیقه زمان آن را به هم زده و سرو کنید. یک پرس / دو پرس / سه پرس ماکارونی: ۱ بسته / ۲ بسته / ۳ بسته آب: ۵۰۰ میلی لیتر / ۱۰۰۰ میلی لیتر / ۱۵۰۰ میلی لیتر
A–۷	پوره	۲–۱پرس	پودرپوره: دمای اتاق آب یا شیر: سرد	پودر پوره را در یک کاسه مخصوص میکروویو ریخته و روی آن آب یا شیر بریزید و در آن را نبندید. بعد از اینکه دستگاه بوق زد آن را به هم زده و دگمهٔ شروع را فشار دهید تا پخت ادامه یابد. بعد از پخت آن را خوب به هم بزنید و روی آن شکر قهوه‌ای یا عسل بریزید. یک پرس / دو پرس پوره: ۳۵ گرم / ۷۰ گرم آب: ۱۸۵ میلی لیتر / ۳۷۵ میلی لیتر

به کار انداختن دستگاه

استفاده از دگمهٔ گوشت/ ماهی

۱. با توجه به غذایی که می‌خواهید بپزید این دکمه را فشار دهید. روی صفحه کد "A-1" ظاهر می‌شود که کد مربوط به غذای موردنظر می‌باشد.
دگمهٔ گوشت/ ماهی را چند بار فشار دهید تا غذای موردنظر خود را انتخاب کنید. به جدول مخصوص گوشت و ماهی در زیر مراجعه کنید.
۲. اعداد ۱ ، ۲ یا ۳ را فشار دهید تا مقدار موردنظر غذا را انتخاب کنید. به جدول مخصوص گوشت/ ماهی در زیر مراجعه کنید.)
۳. برای شروع پخت دگمهٔ Start را فشار دهید.

جدول گوشت / ماهی

کد	نوع غذا	وزن	دمای اولیه	نکات مهم
A-۱	سینهٔ مرغ	۲۵۰–۲۰۰ گرم ۳۵۰–۳۰۰گرم ۴۵۰–۴۰۰ گرم	دمای یخچال	سینه‌های تازه مرغ را انتخاب کنید. آنها را بصورت نوارهای طولی ۴-۳ تکه‌ای با یک چاقوی تیز ببرید. ابتدا می‌توانید آنها را به مدت ۲ ساعت در ادویهٔ دلخواه خود بخوابانید تا یک شب تا صبح در یخچال بگذارید. می‌توانید روی آن ها سویا سس به همراه آبلیمو و ادویهٔ مورد علاقهٔ خود را به همراه نمک و فلفل بریزید. آن ها را در یک ظرف مخصوص میکروویو قرار دهید و روی آن ها را با کاغذ مخصوص فر بپوشانید و بگذارید تا بپزد. در نیمهٔ پخت وقتی دستگاه بوق زد، سینه‌ها را برگردانید و برای ادامهٔ پخت دگمهٔ شروع را فشار دهید بعد از پخت ۵–۳ دقیقه صبر کنید. آن را سرو کنید.
A-۲	فیله ماهی	۲۰۰–۱۵۰ گرم ۲۵۰–۳۰۰گرم ۳۵۰–۴۰۰ گرم	دمای یخچال	فیله‌های ماهی تازه را انتخاب کرده و آن ها را در ادویهٔ مورد علاقه خود به مدت ۲ ساعت بخوابانید و یا شب تا صبح در یخچال بگذارید. می‌توانید روی آن ها آبلیمو و ادویه و نمک و فلفل بریزید. سپس آنها را در یک ظرف مخصوص میکروویو چیده و روی آن ها را با روکش مخصوص میکروویو بپوشانید. بعد از پخت به مدت ۳ دقیقه صبر کرده و سپس آن ها را سرو کنید.

جدول گوشت / ماهی

کد	نوع غذا	وزن	دمای اولیه	نکات مهم
A-۳	غذای دریایی	۱۵۰تا۲۰۰گرم ۲۵۰تا۳۰۰گرم ۳۵۰تا۴۰۰گرم	دمای یخچال	غذای دریایی را در یک ظرف مخصوص ماکروفر بریزید. اگر دوست دارید روی آن آبلیمو و ادویه دلخواه خود را بریزید. روی آن را با کاغذ مخصوص میکروویو بپوشانید و آن ها را بپزید. بعد از پخت به مدت ۳ دقیقه صبر کنید و سپس آن را سرو کنید.
A-۴	رولت گوشت	یک ظرف	دمای یخچال	مواد لازم: ۲ عدد هویج متوسط (قبل از پوست کندن ۱۱۰–۸۵ گرم)، ۲ عدد پیاز متوسط (قبل از پوست کندن ۱۴۰–۱۱۰ گرم)، ۲ عدد سیب‌زمینی متوسط (قبل از پوست کندن ۱۹۵–۱۶۵ گرم)، ۴۵۰ گرم گوشت چرخ کرده، یک قاشق چایخوری نمک و فلفل، یک فنجان آب، سبزیجات را پوست کنده، شسته و خرد کنید. گوشت را ۱۲ قسمت کرده بصورت گلوله درآورده و سپس آن ها را صاف کنید. نیمی از آن ها را کف ظرف بچینید. و نیمی از سبزیجات را روی آن ها بریزید. روی آن نمک و فلفل بریزید. سپس لایهٔ بعدی را بچینید. مطمئن شوید که روی لایهٔ دوم به اندازهٔ کافی سبزیجات ریخته شده است. آب را اضافه کنید. مواد را با دست داخل ظرف صاف کرده و فشار دهید روی آن را بپوشانید. بعد از پخت ۵ دقیقه صبر کرده و سپس سرو کنید.
A-۵	گوشت	۱۰۰تا۱۲۵ گرم ۲۰۰تا۲۲۵گرم ۳۰۰تا۳۲۵گرم	دمای یخچال	از سوپرمارکت یا قصابی تکه‌های تازهٔ گوشت را بخرید آنها را روی دستمال کاغذی مخصوص در ظرف مخصوص میکروویو بچینید. با کاغذ دیگری روی آن ها را بپوشانید و آن را بپزید. سپس آن را سرو کنید.
A-۶	کوفته	یک ظرف	دمای یخچال	مواد لازم: ۴۵۰ گرم گوشت چرخ کرده، یک فنجان پیاز رنده شده، یک عدد تخم مرغ زده شده، یک قاشق چایخوری نمک و فلفل، ۲ قاشق غذاخوری آب. همهٔ مواد را خوب با هم مخلوط کرده و ورز دهید. گلوله‌هایی به اندازهٔ ۲۰*۲۵ درست کنید. آن ها را روی سینی میکروویو قرار دهید و با کاغذ مخصوص میکروویو روی آن ها را بپوشانید. گوشه کاغذ را به اندازهٔ ۵ سانتی متر بلند کنید تا هوا خارج شود. آن ها را بپزید. بعد از پخت ۵ دقیقه صبر کنید و سپس آن ها را سرو کنید.
A-۷	کوکوی گوشت	یک ظرف	دمای یخچال	مواد لازم: ۶۷۵ گرم گوشت چرخ کرده، یک فنجان نان خشک آسیاب شده، یک فنجان پیاز رنده شده، یک فنجان فلفل سبز خرده شده، یک فنجان شیر، یک عدد تخم‌مرغ، ۲ قاشق غذاخوری سس کچاپ، یک قاشق چایخوری نمک و فلفل . همهٔ موارد را با هم مخلوط کرده و خوب ورز دهید. مواد ورز داده شده را درکف ظرف پهن کنید و روی آن را صاف کنید. روی آن را بپوشانید و گوشهٔ درپوش را اندازهٔ ۲ اینچ باز نگه دارید تا هوا خارج شود. بصورت موازی با قسمت جلویی فر آن را در اجاق قرار دهید. بعد از پخت ۵ دقیقه صبر کنید و سپس آن را سرو کنید.

به کار انداختن دستگاه

فارسی

استفاده از دگمهٔ اسنک ها

۱. با توجه به نوع اسنکی که می‌خواهید تهیه کنید این دگمه را فشار دهید. صفحهٔ نمایش کد اسنک را نشان می‌دهد "A-۱".
دگمهٔ اسنک ها را چندبار فشار دهید تا اسنکی را که می‌خواهید انتخاب کنید. (به جدول مربوط به اسنک ها در زیر مراجعه کنید.)
۲. دگمهٔ اعداد ۱،۲یا ۳ را برای انتخاب مقدار موردنظر خود فشار دهید. فقط دگمهٔ شمارهٔ یک برای ترتیلا در نظر گرفته شده است. (به جدول مربوط به اسنک ها در زیر مراجعه کنید.)
۳. دگمهٔ شروع را برای شروع پخت فشار دهید.

جدول اسنک ها

کد	نوع غذا	وزن	دمای اولیه	نکات مهم
A-۱	ترتیلا	٤۰۰ گرم	دمای یخچال	بستهٔ ترتیلا را باز کنید. بسته مرطوب‌کنندهٔ داخل ترتیلا را خارج کنید. بستهٔ ترتیلا را در مرکز سینی گردان ماکروفر قرار دهید. گرم کنید. ترتیلای گرم را بلافاصله استفاده کنید.
A-۲	بال مرغ	٤ تا ٥ عدد ٨ تا ١٠ عدد	دمای یخچال	بال ها را دور تا دور سینی روبروی هم بچینید. با کاغذ روغنی روی آن ها را بپوشانید.
A-۳	پای‌منجمد	٦٠-٥٠ گرم	منجمد	شیرینی‌های پای منجمد را روی سینی گردان میکروویو یا در یک ظرف پیرکس بدون در بچینید. آن را گرم کنید. سپس به مدت یک دقیقه صبر کنید. آن ها را سرو کنید.
A-٤	غذای کودک	٧٠ گرم ١١٠ گرم ١٧٠ گرم	دمای اتاق	در فلزی را از روی شیشهٔ بچه بردارید. در فلزی یا پلاستیکی را از روی فنجان کودک بردارید. فنجان شیشه‌ای را روی سینی میکروویو را با حداکثر قدرت به کار اندازید تا به درجه حرارت دلخواه برسید. غذای کودک را خوب به هم بزنید. آن را سرو کنید. برای دگمهٔ غذای کودک نمی‌توانید از دگمهٔ یک دقیقه اضافه استفاده کنید.
A-٥	نان‌سیر	٢٠٠ گرم ٤٠٠ گرم ٦٠٠ گرم	دمای یخچال	.بسته‌بندی نان های سیر را باز کنید. آن ها را روی سینی اجاق و یا ظرف پیرکس بگذارید. گرم کنید. بعد از پخت نان های سیر ۳ دقیقه صبر کنید تا کرهٔ درون آن ها کاملاً ذوب شود. آن ها را سرو کنید.
A-٦	ناگت‌مرغ	٤ تکه ٨ تکه	دمای یخچال	یک دستمال کاغذی روی سینی اجاق بیندازید و ناگت ها را روبروی هم روی سینی بچینید. روی آن ها را نپوشانید.پس از پخت یک دقیقه صبر کنید.
A-٧	برش‌های سیب‌زمینی	٤ تکه ٨ تکه	دمای اتاق	سیب‌زمینی را به ٤ تکه مساوی تقسیم کنید. داخل سیب‌زمینی‌ها را به ضخامت ١/٤ اینچ خالی کنید. سیب‌زمینی‌ها را روبروی هم روی سینی ماکروفر بچینید. داخل آن ها را با گوشت ، پیاز و پنیر پر کنید. با حداکثر قدرت آن ها را بپزید تا پنیرها آب شود.

یخ‌زدایی اتوماتیک

برای آب کردن غذای منجمد، شما فقط وزن آن را به دستگاه بدهید و اجاق به طور اتوماتیک زمان یخ‌زدایی و سطح قدرت و زمان توقف را تنظیم می‌کند.
۱. دگمهٔ یخ‌زدایی اتوماتیک را فشار دهید. صفحهٔ نمایش "۱" را نشان می‌دهد.
(علامت Enter و کیلوگرم روشن می‌شود.)
۲. برای انتخاب نوع غذای خود، دگمهٔ یخ‌زدایی اتوماتیک را چندبار فشار دهید. شما همچنین می‌توانید مستقیماً دگمه‌های اعداد را برای وارد کردن وزن غذا استفاده کنید.
امکان تنظیم حداکثر ۲ کیلوگرم وجود دارد. (به جز نان)
۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید. صفحهٔ نمایش زمان انجماد را در طول عمل یخ‌زدایی نشان می‌دهد. دستگاه بوق می‌زند و به شما امکان می‌دهد که غذای منجمد را برگردانید.
٤. در دستگاه را باز کرده و غذا را برگردانید.
٥. دگمهٔ شروع را فشار دهید تا عمل یخ‌زدایی ادامه یابد.

• **برای راهنمای یخ‌زدایی اتوماتیک به صفحهٔ ۱۳ مراجعه کنید.**

گرم کردن اتوماتیک

برای گرم کردن غذا، شما نوع غذا و تعداد پرس‌های غذا که می‌خواهید گرم کنید را به دستگاه بدهید و اجاق به طور اتوماتیک زمان گرم کردن را تنظیم می‌کند.
۱. برای انتخاب نوع غذایی که می‌خواهید گرم کنید دگمهٔ گرم کردن اتوماتیک را چندبار فشار دهید.
مقدار غذای اولیه برای هر بشقاب یک پرس می‌باشد. شما می‌توانید تا میزان ٤ فنجان برای گرم کردن رولت گوشت، پاستا و برنج فشرده انتخاب کنید. برای هر بشقاب فقط یک پرس غذا می‌توانید گرم کنید.
صفحهٔ نمایش بشقاب و مقداری را که شما انتخاب کرده‌اید، نشان می‌دهد.
۲. برای زیاد کردن مقدار پرس‌های غذا دکمه‌های اعداد را استفاده نمائید. برای مثال، برای انتخاب سه پرس غذا، عدد ۳ را فشار دهید. (به جدول مربوط به گرم کردن اتوماتیک در زیر مراجعه کنید.) صفحهٔ نمایش غذا که شما انتخاب کرده‌اید را نشان می‌دهد.
۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید. صفحهٔ نمایش زمان پخت را نشان می‌دهد.

جدول گرم کردن اتوماتیک

نوع غذا	کد	وزن	نکات مهم
بشقاب غذا	A-٦	یک پرس	• فقط از غذاهای نیم‌پز آماده طبخ، و غذاهای در یخچال استفاده کنید. • روی بشقاب را با روکش پلاستیکی سوراخ‌دار و یا کاغذ چرب بپوشانید. • شامل: – ٨٥ تا ١١٠ گرم گوشت، مرغ یا ماهی (با استخوان تا ١٧٠ گرم) – ١/٢ فنجان نشاسته (سیب‌زمینی، پاستا، برنج و غیره) – ١/٢ فنجان سبزیجات (در حدود ٨٥ تا ١١٠ گرم)
رولت گوشت	A-٢	١-٤ فنجان	• فقط از غذاهای داخل یخچال استفاده کنید. • در آن را با درپوش یا نایلون سوراخ‌دار بپوشانید. • قبل از سرو کردن غذا را خوب بهم بزنید.
گرم کردن پاستا	A-٣		
گرم کردن برنج	A-٤		
سوپ سفت	A-٥		

به کار انداختن دستگاه

تنظیم زمان پخت و سطح قدرت

اجاق میکروویو به شما این امکان را می‌دهد که برای پخت ۲ مرحلهٔ مختلف را انتخاب نمائید، که هر کدام زمان و سطح قدرت مربوط به خود را دارد. دگمهٔ سطح قدرت به شما اجازه می‌دهد قدرت گرما را از گرم (۱) تا حداکثر داغ (۰) تغییر دهید.

پخت یک مرحله‌ای

برای پخت یک مرحله‌ای ساده، شما فقط یک زمان پخت را انتخاب می‌کنید. سطح قدرت به طور اتوماتیک روی حداکثر تنظیم می‌شود. اگر می‌خواهید سطح قدرت را تغییر دهید باید از دگمهٔ سطح قدرت استفاده کنید.

۱. از دکمه‌های اعدا برای زمان پخت استفاده نمائید. شما می‌توانید زمان را از یک ثانیه تا ۹۹ دقیقه و ۹۹ ثانیه انتخاب کنید. برای انتخاب زمان بالاتر از یک دقیقه، ثانیه را نیز وارد کنید. برای مثال: برای تنظیم ۲۰ دقیقه، وارد کنید: ۲،۰،۰،۰.

۲. اگر سطح قدرت را از حداکثر می‌خواهید تغییر دهید، دگمهٔ سطح قدرت را فشار دهید، سپس از دگمه‌های اعداد برای وارد کردن سطح قدرت استفاده کنید.

سطوح قدرت:

PL = ۱ : ۱۰	(گرم)	PL = ٦ : ٦٠ (تاحد پایین‌تر از جوش)
PL = ۲ : ۲۰	(کم)	PL = ۷ : ۷۰ (متوسط بالا)
PL = ۳ : ۳۰	(یخ زدایی)	PL = ۸ : ۸۰ (گرم کردن)
PL = ٤ : ٤٠	(پایین متوسط)	PL = ۹ : ۹۰ (برشته کردن)
PL = ٥ : ٥٠	(متوسط)	PL = ۰ : Hi (حداکثر)

۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید تا عمل پخت آغاز گردد. اگر می‌خواهید سطح قدرت را تغییر دهید قبل از فشار دادن شروع دکمهٔ توقف / پاک کردن را فشار دهید و دوباره همهٔ جزئیات را وارد کنید.

بعضی از دستورات غذا مراحل مختلف پخت با دماهای مختلف را نیاز دارند. شما می‌توانید پخت چند مرحله‌ای را به ماکروفر وارد کنید.

پخت چندمرحله‌ای

۱. مرحلهٔ یک و دو را در «پخت یک مرحله‌ای» در صفحهٔ قبل اجرا کنید.
وقتی بیشتر از یک مرحله پخت وارد می‌کنید، باید دکم، سطح قدرت را قبل از وارد کردن مرحلهٔ دوم پخت فشار دهید.
برای انتخاب سطح قدرت حداکثر برای یک مرحلهٔ پخت، دگمهٔ سطح قدرت را ۲ بار فشار دهید.

۲. دگمه‌های اعداد را برای تنظیم ساعت پخت دوم فشار دهید.

۳. دگمهٔ سطح قدرت را فشار دهید، سپس برای تنظیم سطح قدرت برای مرحلهٔ دوم پخت از دگمه‌های اعداد استفاده کنید.

٤. برای شروع عمل پخت دگمهٔ شروع را فشار دهید.
در حین عمل پخت شما می‌توانید با فشاردادن دگمهٔ سطح قدرت، آن را کنترل کنید.

حالت پخت خاص

شما با استفاده از این حالت خواهید دید که چگونه ماکروفر شما بدون گرم کردن فر کار خواهد کرد.

۱. دگمهٔ ۰ را نگه دارید و سپس دگمهٔ ۱ را فشار دهید.

برای خاموش کردن این حالت، شمارهٔ یک را در بالا تکرار کنید.

استفاده از دگمهٔ بیشتر / کمتر

این دگمه به شما امکان می‌دهد که زمان برای غذاها را از قبل تنظیم کنید. این موارد برای برنج/پاستا، گوشت/ماهی، اسنک ها و گرم کردن اتوماتیک، گرم کردن پیتزا، نوشیدنی‌ها یا زمان پخت و زمان آشپزخانه قابل استفاده است. از دگمهٔ بیشتر/کمتر فقط وقتی استفاده کنید که یکی از فرآیندهای گفته شده را از قبل شروع کرده‌اید. دگمهٔ بیشتر/کمتر را با گیرنده‌های حساس پخت نمی‌توان استفاده کرد.
دگمهٔ بیشتر/کمتر را با دکمهٔ یخ‌زدایی اتوماتیک نمی‌توان استفاده کرد.

۱. برای اضافه کردن زمان بیشتر به یک فرآیند اتوماتیک پخت: دگمهٔ بیشتر (۹) را فشار دهید.

۲. برای کاهش زمان یک فرآیند پخت اتوماتیک: دگمهٔ کمتر (۱) را فشار دهید.

اگر می‌خواهید زمان پخت، حالت زمان آشپزخانه را تا ۱۰ ثانیه افزایش یا کاهش دهید، دگمهٔ بیشتر (۹) یا کمتر (۱) را فشار دهید.

روشن / خاموش کردن بوق دستگاه

در صورت دلخواه شما می‌توانید هر وقت که بخواهید صدای بوق دشتگاه را قطع کنید.

۱. دگمهٔ صدا را فشار دهید. کلمهٔ "ON" روی دستگاه ظاهر می‌شود. (علامت شروع روشن می‌شود)

۲. دگمهٔ صدا را برای قطع صدای بوق فشار دهید. روی صفحهٔ کلمهٔ خاموش "OFF" ظاهر می‌شود. (علامت شروع روشن می‌شود)

۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید. روی صفحهٔ نمایش دوباره ساعت ظاهر می‌شود.

استفاده از زمان آشپزخانه

۱. دگمهٔ زمان آشپزخانه را فشار دهید.

۲. از دگمه‌های اعداد برای تنظیم طول زمانی که می‌خواهید تایمر روشن باشد، استفاده نمائید.

۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید تا تایمر آشپزخانه شروع بکار کند.

٤. صفحهٔ نمایش بطور معکوس زمان را نشان می‌دهد تا وقتی که زمان به پایان برسد.

توجه: وقتی تایمر آشپزخانه فعال می‌باشد، اجاق روشن نمی‌شود.

تنظیم قفل ایمنی برای کودک

شما برای اینکه اجاق میکروویو توسط کودکان ناوارد مورد استفاده قرار نگیرد، می‌توانید آن را قفل کنید.

۱. دگمهٔ "O" رانگه دارید و سپس دگمهٔ "۲" را فشار دهید. روی صفحهٔ نمایش کلمه قفل "Lock" ظاهر می‌شود.

در این لحظه، ماکروفر کار نمی‌کند تا اینکه قفل آن باز شود. برای باز کردن قفل آن، مرحلهٔ اول را دوباره تکرار کنید.

فرآیند ذخیرهٔ انرژی

۱. (بعد از زمان پخت یا ساعت رایج که روی صفحهٔ نمایش ظاهر می‌باشد) بعد از ۵ دقیقه حالت بدون استفاده، صفحهٔ نمایش دستگاه خاموش می‌شود.

۲. در این لحظه، برای برگشت به حالت قبل هرکدام از کلیدها را که فشار دهید، صفحهٔ نمایش دوباره روشن خواهد شد.

۳. اگرچه، فرآیند ذخیره انرژی در حالت های زیر صفحهٔ نمایش را خاموش نخواهد کرد:
در موارد اشتباه ۱، اشتباه ۲، اشتباه ۳ ، اشتباه ٤ .

دستورات پخت

فارسی

وسایل آشپزی

موارد پیشنهادی

- **ظروف و کاسه‌های شیشه‌ای و شیشه** – سرامیک برای پخت و گرم کردن مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- **ظروف میکروویو مخصوص سرخ کردن** – برای سرخ کردن رویهٔ خارجی غذاها با حجم کم مثل استیک‌ها، گوشت چرخ کرده و یا پنکیک. دستورالعمل هایی که در ظروف مخصوص سرخ کرده به شما داده شده، اجرا کنید.
- **پوشش‌های پلاستیکی مخصوص میکروویو** – برای پخت با بخار استفاده می‌شود. یک سوراخ کوچک را در این پوشش‌ها قرار دهید تا بخار خارج شود و آب آن روی غذا ریخته نشود.
- **کاغذ چرب** – به عنوان پوششی برای ایجاد بخار.
- **حوله و دستمال کاغذی** – بعنوان پوششی برای گرم کردن به مدت کوتاه استفاده می‌شود. آن ها باعث بوجود آمدن رطوبت و بخار می‌شوند. از دستمالهایی که ممکن است دارای فلز باشند، استفاده نکنید زیرا می‌توانند آتش بگیرند.
- **بشقاب ها و فنجان های کاغذی** – برای گرم کردن به مدت کوتاه و در دمای پایین استفاده می‌شوند. از کاغذهایی که دارای فلز هستند استفاده نکنید زیرا می‌توانند آتش بگیرند.
- **درجهٔ حرارت سنج** – فقط از درجهٔ حرارت سنج هایی استفاده کنید که مخصوص میکروویو هستند و دستورات داده شده را اجرا کنید. درجهٔ حرارت غذا را در چند جای مختلف آن کنترل کنید. درجهٔ حرارت سنج‌های معمولی وقتی که غذا از اجاق خارج می‌شود می‌توانند مورد استفاده قرار گیرند.

موارد استفادهٔ ممنوع

- **فویل آلومینیوم** – از نوارهای باریک فویل برای جلوگیری از سوختن قسمت های ظریف‌تر قابل سوختن استفاده کنید. استفادهٔ بیش از حد از فویل می‌تواند به اجاق صدمه بزند. بنابراین دقت کنید.
- **ظروف سرامیکی، چینی و سنگی** – فقط در مواردی از این وسایل استفاده کنید که روی آن ها نوشته شده باشد «قابل استفاده برای میکروویو» . اگر روی آن ها این عبارت نوشته شده آن ها را آزمایش کرده تا مطمئن شوید که آن ها در اجاق میکروویو مورد استفاده قرار گیرند. هرگز از ظروف با تزئینات فلزی استفاده نکنید.
- **ظروف پلاستیکی** – فقط در مواردی که روی آن ها نوشته شده باشد «قابل استفاده برای میکروویو» از آن ها استفاده کنید. ظروف پلاستیکی دیگر می‌توانند ذوب شوند.
- **نی، حصیر و چوب** – فقط برای گرم کردن به مدت کوتاه استفاده شوند. زیرا ممکن است آتش بگیرند.

مواردی که پیشنهاد نمی‌شوند

- **شیشه‌ها** – شیشه‌های معمولی برای استفاده در اجاق میکروویو نازک هستند و ممکن است بشکنند.
- **کیسه‌های کاغذی** – این کیسه‌ها خطر آتش‌سوزی را به همراه دارند، به جز کیسه‌های پاپ‌کورن که مخصوص میکروویو هستند.
- **بشقاب ها و فنجان‌های پلیستر** – این ظروف ممکن است ذوب شده و اثر بیماریزا در غذاها به جای گذارند.
- **ظروف پلاستیکی دردار مخصوص نگهداری غذا** – این ظروف مانند ظرف مخصوص کره، در اجاق میکروویو ممکن است ذوب شوند.
- **ظروف فلزی** – این ظروف به اجاق میکروویو شما صدمه می‌زنند. تمام قسمت های فلزی را قبل از پخت بردارید.

آزمایش ظروف آشپزی

اگر شما مطمئن نیستید که ظرفی مخصوص میکروویو می‌باشد یا نه، می‌توانید آزمایش زیر را انجام دهید.

۱. یک فنجان آب را در فنجان مخصوص اندازه‌گیری ریخته و آن را در اجاق میکروویو نزدیک ظرفی که می‌خواهید آن را آزمایش کنید، قرار دهید.

۲. دگمهٔ یک دقیقه بیشتر را یک بار فشار دهید تا آن ها به مدت یک دقیقه با جداکثر قدرت گرم شوند. آب درون فنجان باید گرم شود و ظرف مورد آزمایش باید سرد باقی بماند. اگر ظرف داغ شود، بنابراین انرژی امواج میکروویو را جذب کرده و برای استفاده در اجاق میکروویو مناسب نمی‌باشد.

روش‌های پخت

بهم زدن غذا

غذاها را مانند سبزیجات در حین عمل پخت به هم بزنید تا گرما به طور یکنواخت در غذا نفوذ کند. غذا در اطراف ظرف انرژی بیشتری جذب کرده و گرما را سریعتر می‌گیرند، بنابراین غذا را از اطراف به طرف مرکز آن به هم بزنید. وقتی برای به هم زدن غذا در اجاق میکروویو را باز می‌کنید، به طور اتوماتیک خاموش می‌شود.

ترتیب چیدن

غذاهایی با شکل نامنظم مثل تکه‌های مرغ یا گوشت چرخ‌کرده را طوری بچینید که قسمت های ضخیم‌تر آن به طرف بیرون سینی‌گردان، جایی که آن ها انرژی میکروویو بیشتری دریافت می‌کنند، باشد. برای جلوگیری از سوختن آن ها، قسمت هایی ظریف‌تر و نازک‌تر را به طرف مرکز سینی‌گردان بچینید.

پوشاندن غذا

غذا را با نوارهای باریک فویل آلومینیوم بپوشانید تا از سوختن آن ها جلوگیری شود. قسمت هایی که احتیاج به پوشاندن دارند شامل نوک بال مرغ، انتهای ران مرغ و گوشه‌های گوشت مربع شکل. فقط از مقدار کمی فویل آلومینیوم استفاده کنید. مقادیر زیاد می‌تواند به میکروویو صدمه بزند.

برگرداندن غذا

در نیمه عمل پخت غذا را برگردانید تا همهٔ قسمت های آن به طور یکنواخت انرژی میکروویو را جذب کنند. این مسئله در مورد غذاهای با حجم زیاد مثل بیفتک ها خیلی مهم است.

زمان توقف

غذاهایی که با انرژی میکروویو پخته می‌شوند تا چند دقیقه بعد از خارج شده از میکروویو به پختن ادامه می‌دهند. اجازه دهید تا عمل پخت کامل شود، به خصوص در مورد غذاهایی مانند بیفتک‌ها و سبزیجات درسته. بیفتک‌ها به این زمان احتیاج دارند تا مغز آن ها کاملا پخته شود بدون اینکه قسمتهای بیرونی آن ها بسوزد. همهٔ مایعات مثل سوپ ها و شکلات داغ بعد از تکمیل پخت باید به هم زده و یا تکان داده شوند. اجازه دهید مایعات قبل از سرو کردن کمی بمانند. وقتی غذای بچه را گرم می‌کنید، قبل از سرو کردن آن را خوب به هم بزنید و دمای آن را کنترل کنید.

اضافه کردن رطوبت

امواج میکروویو مولکول های آب را جذب می‌کنند. غذاهایی که به طور یکنواخت آب ندارند، باید پوشانده شده و بگذارید بمانند تا گرما به طور یکنواخت درون آن ها نفوذ کنند. مقدار کمی آب به غذاهای خشک اضافه کرده تا به پخت آن ها کمک شود.

نکات معمول

- غذاهای حجیم مثل سیب‌زمینی، نسبت به غذاهای کم‌حجم زمان بیشتری برای پخت احتیاج دارند.
- غذاهایی با ترکیب ظریف‌تر باید با سطح قدرت پایین‌تری پخته شوند تا سفت نشوند.
- ارتفاع و نوع ظرفی که برای پخت استفاده می‌کنید، می‌تواند روی زمان غذای در حال پخت مؤثر باشد. وقتی یک دستور غذای جدید را استفاده می‌کنید، حداقل زمان پخت را به کار ببرید و گاه گاهی غذا را کنترل کنید تا از سوختن آن جلوگیری شود.
- در مورد غذاهایی با پوسته نفوذناپذیر مثل سیب‌زمینی و سوسیس، باشد برای جلوگیری از ترکیدن آن ها چند سوراخ روی آن ها ایجاد کنید.
- سرخ کردن با روغن داغ یا چربی پیشنهاد نمی‌گردد. چربی و روغن می‌توانند به یک باره به اطراف پخش شده و ایجاد سوختگی کنند.
- بعضی از مواد از مواد دیگر زودتر داغ می‌شوند. برای مثال ژلهٔ داخل خمیر از خود خمیر بیشتر داغ می‌شود. برای جلوگیری از سوختن این مسئله را به خاطر بسپارید.
- گرم کردن کنسروها در میکروویو پیشنهاد نمی‌شود. زیرا همهٔ باکتری های مضر موجود با فرآیند گرم کردن با امواج میکروویو از بین نمی‌روند.
- اگر چه امواج میکروویو ظروف را داغ نمی‌کنند ولی گرما اغلب از غذا به ظروف منتقل می‌شوند. بنابراین همیشه از دستکش برای خارج کردن ظروف از میکروویو استفاده کنید و به کودکان هم بیاموزید که این کار را انجام دهند.
- پختن شیرینی در اجاق میکروویو پیشنهاد نمی‌شود. زیرا شیرینی در اجاق میکروویو تا حرارت بسیار بالایی داغ می‌شود. برای پیشگیری از آسیب این مسئله را به خاطر بسپارید.

دستورات پخت

گیرنده‌های حساس پخت

این گیرنده به شما اجازه می‌دهد که غذای خود را به طور اتوماتیک با اندازه‌گیری میزان رطوبت ایجاد شده از غذا در حین پخت، بپزید.

- هنگام پخت، میزان زیادی رطوبت ایجاد می‌شود. گیرنده‌های حساس با اندازه‌گیری رطوبت غذا، زمان و سطح قدرت مناسب را تعیین می‌کند.
- هنگامی که شما در ظرف را می‌گذارید و یا آن را با پوشش پلاستیکی می‌پوشانید، گیرنده‌های حساس رطوبت ایجاد شده را بعد از اینکه ظرف با بخار پر شد، اندازه‌گیری می‌کند.
- کمی قبل از پخت، زمان باقی مانده از پخت به طور معکوس شمارش می‌شود. این زمان مناسبی برای شما می‌باشد تا غذا را در صورت لزوم برای پخت یکنواخت به هم بزنید.
- قبل از پخت با گیرنده‌های حساس، غذا را می‌توان با ادویه‌ها یا سس قرمز مزه‌دار کرد. توجه داشته باشید، نمک یا شکر ممکن است اثر سوختگی روی غذا بر جای بگذارند، بنابراین این مواد می‌توانند بعد از پخت اضافه شوند.
- از دگمهٔ بیشتر/کمتر می‌توان برای افزایش یا کاهش زمان پخت استفاده کرد. شما می‌توانید از این حالت برای تنظیم میزان پخت مطابق با ذائقه شخصی خودتان استفاده کنید.

ظروف آشپزی و پوشش هنگام آشپزی با گیرنده‌های حساس

- برای نتیجه‌گیری بهتر از آشپزی به این طریق، دستورات داده شده در مورد ظروف و پوشش‌های مناسب در جدول داده شده در این جزوه را به کار بندید.
- همیشه از ظروف مخصوص میکروویو و آن ها را با درپوش‌های خود یا روکش پلاستیکی بپوشانید. اگر از روکش پلاستیکی استفاده می‌کنید، یک گوشه آن را برای خروج بخار به صورت متناسب باز بگذارید.
- برای ظروف آشپزی از در مخصوص به خود آن ها استفاده کنید. اگر ظرف شما در ندارد، از روکش پلاستیکی استفاده نمائید.
- ظرف را حداقل تا نیمه پر کنید.
- غذاهایی که احتیاج به هم زدن و یا برگرداندن دارند، باید در نزدیکی پایان فرآیند پخت با گیرنده‌های حساس هم زده یا برگردانده شوند. بعد از زمانی که روی صفحهٔ نمایش زمان به صورت معکوس نشان داده می‌شود.

مهم

- استفاده از روش پخت با گیرنده‌های حساس بطور مداوم توصیه نمی‌شود. به طور مثال فوراً بعد از یک جریان پخت دیگری استفاده نشود.
- اجاق میکروویو را در جایی که تهویهٔ مناسب وجود دارد قرار دهید تا به خوبی خنک شده و هوا به خوبی جریان داشته باشد تا کار گیرنده‌های حساس به طور صحیح تضمین گردد.
- برای جلوگیری از نتیجهٔ بد، از حالت پخت با گیرنده‌های حساس وقتی درجه حرارت محیط اتاق خیلی بالا یا خیلی پایین است، استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن اجاق میکروویو خود از مواد شوینده دارای کف یا تبخیر شونده استفاده نکنید. زیرا رطوبت حاصل از این شوینده‌ها ممکن است روی گیرنده‌ها تأثیر بگذارند.
- از قرار دادن اجاق میکروویو در نزدیکی رطوبت بالا یا وسایل ایجاد کنندهٔ گاز خودداری کنید. زیرا ممکن است در کار صحیح گیرنده‌های حساس اتوماتیک اختلال ایجاد کنند.
- همیشه داخل محفظهٔ اجاق میکروویو را تمیز نگه دارید. تمام سوراخ ها را با پارچهٔ مرطوب تمیز کنید.
- این اجاق میکروویو فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.

راهنمای پخت

راهنمای پخت گوشت در اجاق میکروویو شما

- گوشت را روی یک توری کباب کردن مخصوص میکروویو در یک ظرف مخصوص میکروویو قرار دهید.
- قسمت چربی‌دار گوشت را به طرف پایین بگذارید. از نوارهای باریک فویل آلومینیوم برای پوشاندن استخوان ها یا قسمت های ظریف‌تر گوشت استفاده کنید.
- درجه حرارت گوشت را در چند جای مختلف کنترل کنید قبل از اینکه اجازه دهید گوشت تمام زمان پیشنهاد شده را بگذراند.
- درجه حرارت‌های زیر دمای غذا هنگام خارج کردن از اجاق میکروویو می‌باشد. درجه حرارت غذا در حین زمان توقف هم بالا می‌رود.

غذا	زمان پخت/ سطح قدرت	دستورات
گوشت گاو کبابی‌بدون‌استخوان تا ٤ پوند	۸ تا ۱۲ دقیقه، نیم کیلوگرم با ۵۰° سانتیگراد/خام ۹ تا ۱۳ دقیقه نیم کیلوگرم با ۵۵° سانتیگراد/متوسط ۱۰ تا ۱۵ دقیقه نیم کیلوگرم با ۶۵° سانتیگراد/کاملاً پخته سطح قدرت: بالا (۰) برای ۵ دقیقه اول، و سپس متوسط (۵)	قسمت چربی‌دار گوشت را روبه‌پایین روی توری بگذارید. با کاغذ چرب روی آن را بپوشانید در نیمهٔ عمل پخت گوشت را برگردانید و بگذارید به مدت ۱۰ دقیقه بماند.

راهنمای پخت گوشت پرندگان در ماکروفر شما

- گوشت پرنده را روی توری کباب کردن مخصوص میکروویو در یک ظرف مخصوص میکروویو بگذارید.
- روی آن را با کاغذ چرب برای جلوگیری از پریدن آن بپوشانید.
- از نوارهای باریک فویل آلومینیوم برای پوشاندن نوک استخوان ها و قسمت های ظریف گوشت، یا قسمت هایی که پخت آن ها کامل می‌شود، استفاده کنید.
- قبل از اینکه اجازه دهید غذا زمان توقف را بگذراند، درجه حرارت آن را در چند جای مختلف کنترل کنید.

غذا	زمان پخت/ سطح قدرت	دستورات
مرغ درسته تا ٤ پوند	زمان پخت: ۷ تا ۱۰ دقیقه، نیم کیلو با ۸۰° سانتیگراد سطح قدرت : متوسط بالا (۷)	قسمت سینه مرغ را به طرف پایین روی توری قرار دهید. آن را با کاغذ چوب بپوشانید. در نیمهٔ عمل پخت آن را برگردانید. پخت را تا زمانی که آب خارج شده به رنگ روشن باشد و گوشت نزدیک استخوان رنگ صورتی نباشد، ادامه دهید. به مدت ۱۰ دقیقه بگذارید بماند.
قطعات جوجه تا ۲ پوند	زمان پخت: ۷ تا ۱۰ دقیقه، نیم کیلو تا ۸۰° برای گوشت تیره و ۷۵° برای گوشت روشن سطح قدرت : متوسط بالا (۷)	قسمت استخوانی جوجه‌ها را به طرف پایین روی توری مخصوص و قسمت های ضخیم‌تر آن ها را رو به بالا قرار دهید. آن ها را با کاغذ چرب بپوشانید. در نیمهٔ عمل پخت آن ها را برگردانید. تا زمانی که آب خارج شده به رنگ روشن باشد و گوشت نزدیک استخوان ها به رنگ صورتی نباشد، پخت را ادامه دهید. اجازه دهید به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه بماند.

دستورات پخت

راهنمای پخت غذاهای دریایی در اجاق میکروویو شما

- ماهی را تا زمانی بپزید که وقتی آن را با یک چنگال امتحان می‌کنید، کاملاً پخته باشد.
- ماهی را روی توری کباب کردن مخصوص میکروویو در یک ظرف مخصوص میکروویو بگذارید.
- یک درپوش محکم استفاده کنید تا ماهی بخار کند. ورقهٔ نازکی از کاغذ چرب و یا دستمال کاغذی بخار کمتری را ایجاد می‌کند.
- ماهی را بیش از حد نپزید. آن را با حداقل زمان پخت کنترل کنید.

غذا	زمان پخت/ سطح قدرت	دستورات
تکه‌های ماهی	زمان پخت: تا ۰/۷ پوند ۷ تا ۱۱ دقیقه ۰/۵ کیلوگرم سطح قدرت: متوسط بالا (۷)	تکه‌های ماهی را در حالی که قسمت گوشتی آن ها رو به بالا باشد، روی توری مخصوص بچینید. با کاغذ چرب آن ها را بپوشانید. در نیمهٔ عمل پخت آن ها را برگردانید تا زمانی که با چنگال براحتی سوراخ شوند، آن ها را بپزید، اجازه دهید به مدت ۳ تا ۵ دقیقه بمانند.
فیله ماهی	زمان پخت: تا ۰/۷ پوند ٤ تا ۸ دقیقه ۰/۵ کیلوگرم سطح قدرت: متوسط بالا (۷)	فیله‌ها را روی توری مخصوص بچینید. در حالی که قسمت‌های ظریف آن ها را با کاغذ چرب پوشانده‌اید. اگر از ۱/۲ اینچ نازک‌تر هستند در نیمه عمل پخت آن ها را برگردانید تا زمانی که با چنگال به راحتی سوراخ شوند پخت را ادامه دهید. اجازه دهید به مدت ۲ تا ۳ دقیقه بمانند.
میگو	زمان پخت: تا ۰/۷ پوند ٤ تا ٦ ۱/۲ دقیقه ۰/۵ کیلوگرم سطح قدرت: متوسط بالا (۷)	میگوها را در ظرف مخصوص بدون اینکه روی هم قرار گیرند بچینید. با کاغذ چرب آن ها را بپوشانید. تا وقتی برشته و قهوه‌ای شوند. ۲ تا ۳ بار آن ها را زیر و رو کنید. اجازه دهید به مدت ۵ دقیقه بمانند.

پخت تخم مرغ در اجاق ماکروویو شما

- هرگز تخم‌مرغ را با پوست در میکروویو نپزید و هرگز تخم‌مرغ سفت پخته شده را با پوست در میکروویو گرم نکنید.
- همیشه تخم مرغ درسته را سوراخ کنید تا از ترکیدن آن جلوگیری کنید.
- فقط تا زمان تنظیم شده آن را بپزید. در صورت پخت بیش از حد سفت می‌شوند.

راهنمای پخت سبزیجات در اجاق میکروویو شما

- سبزیجات باید درست پیش از پختن شسته شوند. معمولاً، آب اضافی مورد نیاز نمی‌باشد. برای پخت سبزیجات سفت مانند سیب‌زمینی، هویج و لوبیاسبز حدود ۱/٤ فنجان آب به آن ها اضافه کنید.
- سبزیجات خردشده(هویج خردشده،لوبیاسبز خردشده،نخودفرنگی و...)از سبزیجات درسته زودتر پخته می‌شوند.
- سبزیجات درسته مثل سیب‌زمینی ، کدو حلوائی، بلال درسته باید به صورت دایره‌ای روی سینی گردان چیده شوند. اگر در نیمهٔ عمل پخت آن ها را برگردانید، بهتر پخته می‌شوند.
- همیشه سبزیجاتی مانند اسفناج و یا کلم بروکلی را طوری بچینید که انتهای ساقهٔ آن ها بطرف بیرون ظرف و برگ های آن ها به طرف داخل ظرف باشد.
- برای پخت سبزیجات خرد شده، همیشه روی آن ها را با درپوش یا پوشش پلاستیکی سوراخ‌دار مخصوص میکروویو بپوشانید.
- سبزیجات درسته و پوست نکنده مثل سیب‌زمینی، کدو حلوائی و بادنجان و عیره باید پوست آن ها را در چند جا سوراخ کنید تا از ترکیدن آن ها جلوگیری کنید.
- برای پخت بهتر، در نیمهٔ عمل پخت سبزیجات را به هم زده و آن ها را برگردانید.
- به طور معمول، هر چقدر حجم غذا بیشتر باشد، زمان توقف آن طولانی‌تر خواهد شد.

(زمان توقف مورد نیاز برای غذاهای حجیم و بزرگ و سبزیجات به زمانی گفته می‌شود که عمل پخت بعد از بیرون آوردن غذا از اجاق میکروویو ادامه می‌یابد.) یک سیب‌زمینی کبابی می‌تواند به مدت ۵ دقیقه داخل اجاق میکروویو باقی بماند در حالیکه نخودفرنگی فوراً می‌تواند سرو شود.

راهنمای یخ‌زدایی اتوماتیک

- دستورات داده شده در زیر را برای یخ‌زدایی انواع غذاها به کار ببرید.

کد	نوع	وزن	درجه حرارت	نکات مهم
۱	گوشت	۱۰۰ تا۲۰۰۰گرم	حداقل ٦۰–۲۰ (زیرصفر)	لبه‌های آن را با فویل آلومینیوم بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد آن را برگردانید. این برنامه برای گوشت گاو، گوساله،استیک، چرخ‌کرده و بیفتک مناسب است.
۲	گوشت پرنده	۱۰۰ تا۲۰۰۰گرم	حداقل ٦۰–۲۰ (زیرصفر)	نوک بال ها و ران را با فویل آلومینیوم بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد، آن را برگردانید. این برنامه برای مرغ درسته و قطعات مرغ نیز مناسب است.
۳	ماهی	۱۰۰ تا۲۰۰۰گرم	حداقل ۵۰–۲۰ (زیرصفر)	دم ماهی را با فویل آلومینیوم بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد، ماهی را برگردانید. این برنامه علاوه بر ماهی درسته برای فیلهٔ ماهی هم مناسب می‌باشد.
٤	غذای دریایی	۱۰۰ تا۲۰۰۰گرم	حداقل ۵۰–۲۰ (زیرصفر)	دم ماهی درسته را با فویل آلومینیومی بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد ماهی را برگردانید. این برنامه برای میگو، خرچنگ و سخت پوستان نیز مناسب می‌باشد.
۵	نان کیک	۱۰۰ تا۷۰۰گرم	حداقل ۳۰–۲۰ (زیرصفر)	نان را روی کاغذ آشپزی قرار دهید. وقتی دستگاه بوق زد آن را برگردانید. کیک را در یک بشقاب سرامیکی قرار دهید و اگر امکان دارد وقتی دستگاه بوق زد، آن را برگردانید. (وقتی در اجاق میکروویو را باز می‌کنید به طور اتوماتیک خاموش می‌شود.) این برنامه برای انواع مختلف نان، درسته یا قطعات نان، همچنین نان گردو باگت مناسب می‌باشد. نان‌های گرد را به صورت دایره‌ای بچینید. این برنامه برای انواع کیک‌های اسفنجی، بیسکویت‌ها، کیک پنیر و شیرینی پفکی مناسب می‌باشد. این برنامه برای شیرینی‌های کوچک خشک، کیک های میوه‌ای و کرم‌دار و شکلاتی مناسب نمی‌باشد.

توجه:

با علامت دادن دستگاه غذا را کنترل کنید. پس از مرحلهٔ آخر، هنوز ممکن است قسمت های کوچکی یخ زده باقی مانده باشد. اجازه دهید آن ها بمانند تا ذوب شدن ادامه یابد. یخ‌زدایی را انجام ندهید تا همهٔ کریستال های یخ ذوب شوند. گوشت‌های بیفتک و استیک را با قطعات کوچک فویل بپوشانید تا از پختن لبه‌های آن ها قبل از اینکه مرکز غذا ذوب شود، جلوگیری شود. از نوارهای باریک، یکنواخت فویل آلومینیوم برای پوشاندن لبهٔ غذاها و قسمت های ظریف‌تر آن ها استفاده کنید.

دستورات پخت

فارسی

دستور غذا

سوپ جو و گوشت گوساله

۶۷۵ گرم گوشت گوساله به صورت قرص سوپ، خرد شده به اندازهٔ ۱/۲ اینچ
۱/۲ فنجان پیاز خرد شده
۲ قاشق غذاخوری سس انگلیسی (سویا سس)
یک قوطی (۳۸۰ تا ۴۵۰ گرم) آب گوشت گوساله
۲ عدد هویج متوسط، خرد شده به اندازهٔ ۱/۲ اینچ (در حدود یک فنجان)
۱/۲ فنجان جو
یک برگ آویشن ۱/۲ قاشق چایخوری فلفل
۲۵۰ تا ۲۸۰ گرم نخودفرنگی منجمد، ذوب شده

۱. در یک تابه مربع شکل، گوشت، پیاز، آرد و سس انگلیسی را خوب مخلوط کنید. روی آن را بپوشانید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۶ تا ۸ دقیقه بپزید تا گوشت دیگر صورتی نباشد. یک بار آن را به هم بزنید.
۲. آب گوشت، هویج، جو و برگ آویشن و فلفل را در آن بریزید. در آن را بگذارید. با قدرت متوسط به مدت نیم تا یک ساعت بگذارید بپزد تا هویج و گوشت نرم شوند ۲ یا ۳ دفعه آن را به هم بزنید.
۳. نخودفرنگی را در آن بریزید. در آن را بگذارید. با قدرت متوسط به مدت ۱۰ دقیقه آن را بپزید. بگذارید ۱۰ دقیقه بماند. قبل از سرو کردن برگ آویشن را از آن خارج کنید.

این مقادیر برای ۶ نفر کافی است.

کوکوی بروکلی و پنیر

۱/۴ فنجان کره یا مارگارین
۱/۴ فنجان پیاز خرد شده
۱۱/۲ قاشق غذا خوری آرد
۱/۲ قاشق چایخوری نمک
۱/۴ قاشق چایخوری خردل
۱/۸ قاشق چایخوری فلفل
۱۱/۲ فنجان شیر
۱/۴ فنجان فلفل دلمه ای قرمز خرد شده
۲۲۵ گرم (۲ فنجان) پنیر چدار، ذوب شده
۴ فنجان ماکارونی پیچی (۲۲۵ گرم خشک

۱. در یک تاوه مربع شکل، کره را آب کرده و پیاز را سرخ کنید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۱ تا ۲ دقیقه، تا پیاز نرم شود. یک بار آن را به هم بزنید.
۲. آرد، نمک، خردل و فلفل را خوب مخلوط کنید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۳۰ تا ۶۰ ثانیه آن را بپزید تا مخلوط بجوشد. شیر را در آن بریزید و به هم بزنید تا یکنواخت شود.
۳. فلفل دلمه ای قرمز را در آن بریزید. آن را با قدرت بالا (۰) به مدت ۲ تا ۳ دقیقه بپزید تا بجوشد و به آرامی نرم شود. ۲ بار آن را به هم بزنید. پنیر را در آن بریزید تا آب شود.
۴. کلم بروکلی و ماکارونی را به آن اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. در ظرف را بگذارید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۴ تا ۶ دقیقه بپزید تا به طور یکنواخت بپزد. یک بار آن را به هم بزنید. قبل از سرو کردن، آن را به هم بزنید.

سالاد سیب زمینی گرم

۹۰۰ گرم سیب زمینی کوچک، خرد شده به قطعات ۱/۲ اینچ
۴ ورقه گوشت (نپخته) خرد شده به قطعات ۱/۲ اینچ
۱/۴ فنجان پیاز خرد شده
۲ قاشق چایخوری شکر
۱ قاشق چایخوری نمک
۱ قاشق چایخوری آرد
۱/۲ قاشق چایخوری دانه گشنیز
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل
۲۱/۲ قاشق غذاخوری سرکه سیب

۱. در یک ظرف مربع، سیب زمینی را با ۱/۴ فنجان آب مخلوط کنید. در ظرف را بگذارید. با قدرت بالا (۰) آن را بپزید تا سیب زمینی نرم شود. (۷ تا ۱۰ دقیقه) ۲ بار آن را به هم بزنید.
۲. در یک قابلمه متوسط، گوشت را با قدرت بالا (۰) بپزید تا سوخاری شود. (۲۱/۲ تا ۳۱/۲ دقیقه) یک بار آن را زیر و رو کنید. گوشت را روی دستمال کاغذی بگذارید. مقدار آب آن در این حالت یک قاشق غذاخوری می باشد.
۳. این آب را با پیاز مخلوط کنید. آن را با روکش پلاستیکی بپوشانید.گوشه روکش را برای خارج شدن بخار بالا بزنید. آن را با قدرت بالا (۰) بپزد تا نرم شود. (۱۱/۲ تا ۲۱/۲ دقیقه) یک بار آن را به هم بزنید.
۴. شکر، نمک، آرد و تخم گشنیز و فلفل را در آن بریزید. آن را با قدرت بالا (۰) بپزید تا بجوشد. (۳۰ تا ۴۰ ثانیه). سرکه را به همراه ۱/۲ فنجان آب در آن بریزید. گوشت را به این سس اضافه کنید. و آن را روی سیب زمینی ها بریزید و به هم بزنید.این مقادیر برای ۶ نفر کافی است.

سوپ لوبیای سیاه (چشم بلبلی)

یک فنجان پیاز خرد کرده
یک بوته سیر له شده
۲ قوطی (هر قوطی ۴۲۰ گرم) کنسرو لوبیای چشم بلبلی
یک قوطی (۳۹۰ تا ۴۵۰ گرم) آب گوجه فرنگی، بخار پز
یک قوطی آب مرغ (۳۸۵ تا ۴۰۵ گرم)
یک قوطی ذرت (۱۹۵ تا ۲۴۰ گرم)
یک قوطی فلفل سبز خرد شده (۱۱۰ گرم)
۱ تا ۲ قاشق چایخوری تخم گشنیز یا ادویه دیگر

۱. پیاز و سیر را در یک ظرف مربع بریزید. در ظرف را بگذارید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۴ دقیقه آن را بپزید تا نرم شود.
۲. یک قوطی کنسرو لوبیا را به آن اضافه کنید. و بقیه مواد را به آن اضافه کنید . خوب مخلوط کنید.
۳. آن را بدون در بپزید و با قدرت بالا (۰) به مدت ۱۰ دقیقه خوب به هم بزنید. سطح قدرت را به متوسط کاهش دهید. به مدت ۵ دقیقه آن را بپزید. قبل از سرو کردن آن را به هم بزنید. با این مقادیر ۲ دیس آماده می شود.

ضمیمه

راهنما برای نکات مشکل ساز

قبل از اینکه به تعمیرگاه اجاق میکروویو خود زنگ بزنید، این لیست مشکلات احتمالی و راه حل های آن ها را مطالعه کنید.

وقتی که دستگاه کار نمی کند و صفحه نمایشگر آن خاموش است.

- دوشاخه دستگاه را به طور کامل در پریز خروجی زمینی فرو کنید.
- اگر پریز خروجی به وسیله یک فیوز دیواری کنترل می شود، مطمئن شوید که فیوز نپریده و کار می کند.
- دو شاخه را از پریز خارج کنید. ۱۰ ثانیه صبر کنید. سپس آن را دوباره داخل پریز کنید.
- هر قطعی در مدار و یا فیوز سوخته را تعمیر کنید.
- دستگاه برقی دیگری را به پریز وصل کنید. اگر آن دستگاه هم کار نکرد، از فرد متخصصی برای تعمیر پریز خروجی استفاده کنید.
- اجاق میکروویو را به پریز دیگری متصل کنید.

صفحه نمایشگر اجاق روشن است ولی دستگاه کار نمی کند.

- اطمینان حاصل نمایید که در اجاق کاملاً بسته است.
- کنترل کنید که جزئی از مواد بسته بندی یا مواد دیگری مانع بسته شدن در، نشود.
- کنترل کنید که در اجاق صدمه ندیده باشد.
- دگمه پاک کردن را ۲ بار فشار دهید و دوباره برنامه پخت را وارد کنید.

قبل از پایان یافتن زمان برنامه داده شده، دستگاه خاموش می شود.

- اگر برق دستگاه قطع شد، دوشاخه را از پریز خروجی خارج کنید. ۱۰ ثانیه صبر کنید. سپس دوباره دوشاخه را داخل پریز کنید. اگر برق دوباره برقرار شود، علامت نشان دهنده زمان "88:88" را نشان می دهد. زمان را دوباره تنظیم کنید و دستور پخت را به دستگاه بدهید.
- هر قطعی در مدار را تعمیر کرده و فیوز سوخته را عوض کنید.

غذا خیلی آهسته پخته می شود.

- اطمینان حاصل کنیدکه دستگاه به برق ۱۲ آمپر وصل می باشد. وصل کردن دستگاه دیگری به همان پریز باعث افت ولتاژ برق خواهد شد. در صورت لزوم، دستگاه را به مدار برق مربوط به خودش وصل کنید.

درصورتی که جرقه و یا برق زدن در دستگاه مشاهده می کنید.

- هرگونه وسیله آشپزی فلزی، ظروف و بست های فلزی را خارج کنید. درصورت استفاده از فویل، از نوارهای باریک استفاده کنید و حداقل بین فویل و دیواره های اجاق، یک اینچ فاصله دهید.

صفحه گردان ایجاد صدا می کند، یا هنگام حرکت توقف دارد.

- صفحه گردان، حلقه دوار و کف اجاق را تمیز کنید.
- اطمینان حاصل کنید که صفحه گردان و حلقه دوار درست جایگذاری شده است.

استفاده از اجاق میکروویو باعث ایجاد امواج در رادیو و تلویزیون می شود.

- این مانند تداخل امواج دستگاه برقی دیگر، مثل سشوار می باشد. اجاق خود را در جایی دورتر از دستگاه دیگر، مانند رادیو و تلویزیون قرار دهید.

نگهداری و تمیز کردن

- دستورات زیر را برای نگهداری و تمیز کردن اجاق خود انجام دهید.
- محفظه داخلی اجاق را تمیز نگهدارید. ذرات غذا و مایعاتی که به دیواره های اجاق می پرند، باعث کم شدن کارایی اجاق میکروویو می شوند.
- ذرات غذا را فوراً تمیز کنید. از یک پارچه مرطوب و مایع صابون استفاده نمایید. از مواد شوینده قوی و اسیدی استفاده نکنید.
- برای این که ذرات غذای خشک شده، راحت تر تمیز شوند. دو فنجان آب را در یک فنجان بزرگتر در اجاق با قدرت بالا (۰) گرم کنید. (اگر دوست دارید آب یک عدد لیمو را در آن بریزید) سپس به مدت ۲ دقیقه صبر کنید.
- سینی شیشه ای را هنگام تمیز کردن اجاق، خارج کنید. برای جلوگیری از شکستن سینی آن را با دقت در دست بگیرید و بلافاصله پس از پخت آن را درون آب نگذارید. سینی شیشه ای را به دقت در محلول آب گرم و صابون و یا در ماشین ظرفشویی بشویید.
- قسمت خارجی اجاق را با صابون و یک پارچه مرطوب تمیز کنید. آن را با یک پارچه نرم خشک کنید. برای جلوگیری از صدمه زدن به قسمت های موتور دستگاه، اجازه ندهید آب به این قسمت ها نفوذ کند.
- قسمت پنجره در را با صابون ملایم و آب تمیز کنید. حتماً از یک پارچه خیلی نرم استفاده کنید تا هیچ خطی روی پنجره نیفتد.
- اگر بخار در داخل یا بیرون در اجاق تجمع کند، با یک پارچه نرم آن را تمیز کنید. این بخار هنگامی که اجاق با رطوبت بالا کار می کند، تجمع می یابد و به طور کامل مانع دیدن داخل اجاق می شود.
- هرگز اجاق میکروویو را بدون غذا روشن نکنید. این مسئله می تواند به مدار مغناطیسی و یا سینی شیشه ای صدمه بزند. می توانید همیشه یک فنجان آب داخل اجاق بگذارید، تا اگر به طور تصادفی اجاق روشن شد، از صدمه زدن به آن جلوگیری شود.

پیام های خطا

- اگر علامت "ERROR 1" یا "ERROR 3" را روی صفحه نمایشگر دستگاه دیدید، لطفاً اجازه دهید دستگاه به مدت حداقل ۳ دقیقه خنک شود. اگر این علائم به طور مداوم روی صفحه نمایشگر ظاهر می شوند، لطفاً با تعمیرگاه مربوط به نمایندگی تماس بگیرید.
- اگر در بین پخت با گیرنده های حساس، در اجاق را باز کنید، علامت "ERROR 4" روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود.
- اگر علامت "ERROR 2" روی صفحه نمایشگر ظاهر شد، فوراً با نمایندگی تماس بگیرید.

اگر مشکلی دارید که موفق به حل آن نشدید،
با نمایندگی فروش محلی و یا خدمات پس از فروش سامسونگ
تماس بگیرید.

ضمیمه

جزئیات

شماره مدل	ME3410W/ME3410
حجم اجاق	۱/۲ فوت مکعب
کنترل ها	۱۰ سطح قدرت، شامل یخ زدایی
تایمر	۹۹ دقیقه، ۹۹ ثانیه
منبع قدرت	230V ~ 50Hz
میزان قدرت میکروویو	۱۵۵۰ وات
قدرت خروجی	۱۰۰۰ وات (IEC-705)
جریان موتور	۲۴۵۰ مگاهرتز
ابعاد خارجی	۵۲۳ (عرض)×۲۹۷ (ارتفاع)× ۴۱۵ (عمق)
ابعاد اجاق	۳۶۸ (عرض)×۲۲۹ (ارتفاع)× ۳۹۶ (عمق)
وزن	۱۵/۵ کیلوگرم

SAMSUNG
ELECTRONICS

Samsung Electronics Co., Ltd.